



Chardonnay ROSSERN 2009

Für diesen Chardonnay wird eine Selektion von Trauben der Riede Rossern etwas später gelesen und getrennt in Barrique-Fässern vergoren. Unter ständiger Battonage reift er dann zirka 18 Monate im Holz. Ein besonderes Lieblingkind von uns.

Glänzend sattes Goldgelb, reife Früchte kombiniert mit exotischem Kokos und Karamel, sehr cremig mit leicht buttrigem Touch. Elegante Vanille umspielt von einer lebendigen Säurestruktur. Harmonisch und feiner Schmelz mit feinem Holzeinsatz. Ein sehr runder, weicher Wein. Passt hervorragend zu würzigen Gerichten und auch zu cremigen Käsesorten.

For this Chardonnay, a special selection of the grapes of the Rossern vineyards is harvested and fermented separately in barriques. On the yeast, the Rossern Chardonnay remains in barriques for roughly 18 months.

Sparkling golden-yellow, in the nose ripe fruit combined with an idea of exotic coconut and caramel. Rich on essences, very creamy with a buttery touch. Elegant vanilla plays with a lively acidity. A harmony of fine glaze with restrained wood makes it a round and soft wine. Goes perfectly with spicy dishes, but also with creamy cheese.



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS
AWC 2012, 91,7 P.
Kutschers Kostnotizen 12/08, 90+ P.
Jancis Robinson, 16 P.
Falstaff Weinguide 2012, 93 P.
Vinaria Weinguide, ***
Österreich Weiss 2012, 5 Gläser, Höchstnote
Wein-Plus.de, 90 P.
Golden Lion Chardonnay Trophy, 5 Löwen
wein.pur, 2 Gläser „sehr gut“
Austrian Wine Challenge, Silber
A la Carte, 92 P.

DIE LAGE Rossern ist ein Südhang, auf dem das Urmeer deutliche Spuren hinterlassen hat. Dies ergibt vollreife Weine, die aufgrund der kühlen Nächte durch den nahen Wald aber niemals breit werden.

DER BODEN ist ein sandiger Lössboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 21 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2009 konnte wie kaum ein Jahr mit einer unglaublichen Dichte an vollreifen Trauben aufwarten. Grund dafür waren wunderbare, sommerliche Temperaturen bis in den Oktober hinein. Wir bemühten uns, rasch zu ernten um auch leichtere, duftigere Weine hervorzubringen. Ab Mitte Oktober kam ein rasanter Wetterumschwung mit winterlichen Temperaturen. Dies ermöglichte, die Trauben noch etwas im Weingarten physiologisch reifen zu lassen. So konnten wir auch diesmal bis Mitte November lesen.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 21,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan in Barriques, wo dann auch für 18 Monate die Lagerung stattfand. Abgefüllt wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD "In Rossern" is a southern slope where the sea definitely left its marks. The outcome is a fully matured wine, that - because of the close wood - never gets flat.

THE SOIL is perfect to grow Chardonnay. Under a very thin bed of loess, that was deposited here by winds in the ice-age, you can find pure sand. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 21 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS 2009 - Like no other vintage, 2009 could offer an incredible density of fully mature grapes. This followed from the wonderful summerly temperatures that we had in autumn right until the middle of October. We were anxious to harvest quickly to also get some lighter, fragrant wines. In the middle of October the weather changed rapidly to hibernal temperatures. This allowed us to give the grapes some more time in the vineyards to bring their physiological ripeness to perfection. This way we again could harvest until the middle of November.

THE HARVEST took place by mid of October at 21,5°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 12 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place in Barriques and the wine was stored in Barriques. After 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 14,5 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 14,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 12-14°C	SÄURE 5,2 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 12-14°C	ACIDITY 5,2 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 2-8 Jahre	RESTZUCKER 1 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 2-8 years	RESIDUAL SUGAR 1 g/l